

Fondue Tradicional Bourguignonne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Laurel: 1 Hoja

Tomillo: 2 Ramitas

Lomo de peceto: 500 g

Aceite: Cantidad necesaria

Ensalada y vinagreta

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Ciboulette en tiras: 20 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Vinagre de manzana: 1 cda.

Apio: 2 Tallos

Manzana verde: 1 Unidad

Mostaza en grano: 1 cdita.

Salsa tártara

Mayonesa: 1 1/2 cda.

Jugo de Limón: 1 cda.

Yemas de huevo: 2 Unidades

Pepinillo picado: 1 cda.

Alcaparras picadas: 1 cda.

Ciboulette picado: 1 cda.

Cebolla picada: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de peyeto en cubos y coloque uno por pinche.
- Coloque en una sartén el aceite con el *laurel* y las ramitas de *tomillo*
- Lleve a fuego hasta lograr una temperatura de 120°C.
- Fría los pinchos de *lomo*.

Salsa tártara

- Cocine el *huevo* y pique las yemas.
- Coloque en un bowl la *mayonesa* junto con las *alcaparras*, los pepinillos, las yemas y el *ciboulette*
- Mezcle bien y añade el *jugo de limón*.

Ensalada y vinagreta

- Pele la *manzana* y la *zanahoria*
- Ralle ambos ingredientes junto con el *apio*.
- Corte el *ciboulette* en bastoncitos.
- Coloque los ingredientes en un bowl y reserve.
- Coloque en un bowl la *mostaza*, el *jugo de limón*, el *vinagre de manzana*, el aceite de oliva y condimente con sal y pimienta
- Mezcle.
- Vierta la vinagreta sobre la ensalada y mezcle bien.

Armado

- Sirva una porción de ensalada en un plato junto con los pinchos y coloque la salsa tártara en un recipiente pequeño.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fondue-tradicional-bourguignonne>